

ANTIPASTI

APPETIZERS

Tartare di ricciola e pomodorini confit € 16,00

Amberjack tartare with tomatoes confit

Laminato di Tonno con pistacchio di Bronte e sorbetto all'olio d'oliva € 16,00

Line tuna with Bronte pistachios and olive oil sorbet

Salmone marinato al campari per 24 ore con misticanza d'insalatina € 13,00

Campari 24 hours marinated salmon with mixed salad

Insalata di mare Belvedere € 15,00

Fish salad of our chef Belvedere

Capesante alla griglia € 16,00

Grilled scallops, three pieces

Carpaccio di Black Angus con rucola e scaglie di parmigiano € 14,00

Black Angus carpaccio with rocket and Parmesan cheese slivers

Mozzarella di bufala 250 g € 14,00

Bufala mozzarella 250 g

Caprese di mozzarella e basilico € 15,00

Caprese with mozzarella and tomatoes

Prosciutto crudo di Parma e melone € 14,00

Parma raw ham and melon

PRIMI PIATTI

FIRST DISHES

Zuppetta cozze e vongole € 15,00

Clams and mussels soup with croutons

Spaghetti alle vongole veraci € 15,00

Spaghetti with carpet shells

Bavette ai frutti di mare € 16,00

Bavette with sea food

Maccheroncini all'Amarone con guanciale croccante e formaggio € 15,00

Amarone wine Maccheroni with bacon croccante and slices cheese

Giglietti al pesto di basilico € 14,00

Giglietti fresh pasta at basilic pesto sause

Lasagna classica al forno € 13,00

Baked pasta

Spaghetti di farro al pomodoro € 12,00

Spelt spaghetti with tomato sauce

Pasta senza glutine

Gluten-free pasta

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

Frittura mista di pesce € 22,00

Mixed fried fish

Pesce spada alla mediterranea
con guazzetto di cozze e vongole e spinacine € 25,00

Mediterranean style swordfish with mussels, clams and little spinach

Coda di rospo con olive e capperi € 25,00

Monkfish with olives and capers

Filetto di branzino ai ferri con verdure di stagione € 24,00

Grilled sea bass fillet with vegetables

Filetto di manzo all'Amarone con puree di patate, olive e spinacine € 24,00

Beef fillet with Amarone wine and crispy polenta

Ossobuco di vitello con riso allo zafferano € 22,00

Ossocubo with rice

Costolette di agnello al forno alle erbe con patate al rosmarino € 24,00

Lamb chops with rosemary potatoes

Girello di vitello in salsa tonnata € 19,00

Cold veal with tuna sauce

Selezione di formaggi con mostarde di frutta € 15,00

Selection of cheeses with fruit compotes

INSALATONE e CONTORNI

Salads and side dishes

Caesar Salad € 15,00

Cesar Salad

Insalata Nizzarda € 15,00

Nicoise salad

Insalata Rubiani con salmerino e polenta di storo € 15,00

Rubiani salad with char and Storo polenta

Insalatina mista € 6,00

Mixed salad

Verdure alla griglia € 6,00

Grilled vegetables

Patate al forno al rosmarino € 5,00

Baked potatoes with rosemary

DESSERT

Tartufo al cioccolato € 8,00
Chocolate truffle

Cassata gelato € 8,00
Cassata (layers of ice cream with a heart of candied fruit & cream)

Nocciolone € 8,00
Hazelnut parfait

Tiramisù classico € 7,00
Tiramisù

Crostata di frutta fresca € 7,00
Fresh fruit tart

Torta di mele € 7,00
Home apple tart

Il nostro chef

LOUIS BELVEDERE

MENÙ della TRADIZIONE

* Maccheroncini all'Amarone
con guanciale croccante e formaggio
Amarone wine Maccheroni with bacon and slices cheese

* Filet mignon all'Amarone con puree di patate,
olive e spinacine
Filet mignon with Amarone wine sauce and crispy polenta

* Sbrisolona
Sbrisolona

€ 35,00 p.p

Il Menù viene servito minimo per due persone
Menù served for a minimum of two people

**Si avvisa la gentile clientela che il ristorante
effettua il servizio dopo opera, è gradita la prenotazione**

We make after Opera dinner

**I prodotti con il simbolo * presentano allergeni
In caso di allergie o intolleranze
siete pregati di comunicarlo al personale di sala**
Products with the symbol * present allergens
In case of allergies or intolerance please inform our staff

